

Piatti di carne

Meat Plates – Fleischgerichte – Plats de viande

Mignon di vitello rosolati con mele, scalogni, foie gras e calvados (7-9-12)

Browned veal mignon with apples, shallots, foie gras and calvados (7-9-12)

Gebräuntes Kalbs-Mignon mit Äpfeln, Schalotten, Foie Gras und Calvados (7-9-12)

Mignon de veau poêlé aux pommes, échalotes, foie gras et calvados (7-9-12)

€ 27,00

Chateaubriand classico accompagnato con salsa Bernese, patate al rosmarino e grigliata d'ortaggi (3-7-12)

Classic Chateaubriand with Bernese sauce, rosemary potatoes and grilled vegetables (3-7-12)

Klassisches Chateaubriand mit Berner Sauce, Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse (3-7-12)

Chateaubriand classique accompagné de sauce bernoise,

pommes de terre au romarin et légumes grillés (3-7-12)

€ 62,00 (2 porzioni)

Ossobuco di vitello in gremolata, purea di patate mantecata al tartufo (1-7-9-12)

Veal ossobuco in gremolata, mashed potatoes creamed with truffles (1-7-9-12)

Kalbs-Ossobuco in Gremolata, Kartoffelpüree mit Trüffel-Aroma (1-7-9-12)

Ossobuco de veau en sauce gremolata, purée de pommes de terre crémée à la truffe (1-7-9-12)

€ 24,00

Rotolino di coniglio, basilico, olive taggiasche e pomodori (1-7-9-12)

Roll of rabbit, basil, Taggiasca olives and tomatoes (1-7-9-12)

Roll aus Kaninchen, Basilikum, Taggiasca-Oliven und Tomaten (1-7-9-12)

Rouleau de lapin, basilic, olives Taggiasca et tomates (1-7-9-12)

€ 24,00

Cosciotto d'agnello cotto a bassa temperatura, gratin di patate, carciofi barigoule (7-9-12)

Leg of lamb cooked at low temperature, potato gratin, barigoule artichokes (7-9-12)

Bei niedriger Temperatur gegarte Lammkeule, Kartoffelgratin, Barigoule-Artischocken (7-9-12)

Gigot d'agneau cuit à basse température, gratin de pommes de terre, artichauts barigoule (7-9-12)

€ 24,00

Petto di galletto farcito con erbette tenere,

San Daniele e riduzione d'aceto balsamico al miele (7-9-12)

Cockereel breast stuffed with tender herbs, San Daniele and reduction of balsamic vinegar with honey (7-9-12)

Hähnchenbrust gefüllt mit zarten Kräutern,

San Daniele und Reduktion von Balsamico-Essig mit Honig (7-9-12)

Poitrine de coquelet farcie aux herbes tendres, San Daniele et réduction de vinaigre balsamique au miel (7-9-12)

€ 24,00

N.B.: Tutti i secondi piatti, se non già specificato, verranno guarniti con patate e ortaggi secondo mercato.

N.B.: All the meat and fish dishes/courses, unless differently specified, are with potatoes and season vegetables.

N.B.: Alle Fleisch- und Fischgerichte werden, wenn nicht anders ausgewiesen, mit Kartoffeln und Gemüse der Jahreszeit gereicht.

Nb : Tous nos plats sans garniture seront servis avec pommes de terre et légumes de saison.

**Surgelato (Frozen)*

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus